

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH
 Bernrain Süd 3
 71139 Ehningen

Spezifikation
Saatenbrötchen
Art. Nr.: 70

Produktnname:< Saatenbrötchen >

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	70
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV	Mehrkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen
Warennummer/Zolltarifnummer	19059030
Adresse Inverkehrbringer	ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen Tel: 07034-27 919-0 Fax: 07034-27 919-29

2. Produktbeschreibung

2.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

Convenience-Grad	
<input type="checkbox"/>	ungegarter Teigling
<input type="checkbox"/>	vorgegarter Teigling
<input checked="" type="checkbox"/>	halbgebackenes Gebäck
<input type="checkbox"/>	fertig gebackenes Gebäck
<input type="checkbox"/>	Sonstiges



Kurze Produktbeschreibung

Knuspriges, ballaststoffreiches Brötchen mit Weizenmehl, Roggenschrot, Sojaschrot, Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen sowie Malz. Das Brötchen hat einen herzhaften, aromatischen Geschmack. Durch den hohen Anteil an Saaten und Schrot ist das Brötchen für eine vollwertige, Ernährung zu empfehlen

Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt
Aussehen / Konsistenz	Goldbraun, appetitanregend, knusprig, softe Krume
Geruch	arttypisch nach Hefekleingebäck
Geschmack	arttypisch, herhaft, nach unterschiedlichen Saaten

3. Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	32
	Lagen pro Palette:	8
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	2000
	Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]:	205
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	590 x 390 x 230
	Gewicht [g]:	300g
	Stückzahl im Karton [St]:	80
	Nettofüllmenge [g]:	5600
	Material:	Pappe
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	
	Gewicht [g]:	4 x 10g
	Material:	HDPE
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	340

Kennzeichnung Karton:	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 13 (Nr. bitte eintragen: 4250196652460) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input type="checkbox"/> MHD	<input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): <input checked="" type="checkbox"/> keine

3.1 Produkthandlung

Transportbedingungen:	Tiefkühlware -18°C
Lagerbedingungen:	Tiefkühlware -18°C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Monate
Restlaufzeit:	9 Monate
Datierungstyp:	Mindesthaltbarkeitsdatum; TT.MM.JJJJ
Produkthandlung: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauen bei Raumtemperatur: min
	Antauzeit: min
	Dampf: Ja
	Backzeit im vorgeheizten Ofen: 8 min
	Backtemperatur in °C: 180°C
	Zug auf/zu: zu

4. Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIV)

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.**
- Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID)**
- Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen.**
- Bei zusammengesetzten Zutaten müssen alle Teilkomponenten aufgeführt werden.**

Zutaten, Zusatzstoffe mit Klassenbezeichnung Hilfsstoffe	%- Anteil	E-Nummer	Zusatzstoffe (Bezeichnung) und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / Status (natürlich, naturidentisch, etc.) wichtige Bemerkungen
WEIZENMEHL			
Wasser			
ROGGENSCHROT			fein
HAFERFLOCKEN			
ROGGENMEHL			
Maisgrieß			
Leinsamen			
SOJAVOLLSCHROT			
Salz			
Hefe			
WEIZENKEIME			
Sonnenblumenkerne			
MALZMEHL			ROGGENMALZMEHL, MALZEXTRAKT (GERSTE, Wasser)
WEIZENRÖSTMALZMEHL			
GERSTENMALZ			
Bestreuung			SESAM, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, HAFERFLOCKEN

4.2 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZUvV für unverpackte Lebensmittel:**

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		Typ, genaue Bezeichnung, E-Nummer
	ja	nein	
Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
konserviert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wachse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Phosphat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV

Kategorie	Ist It Rezept im Produkt enthalten		In Spuren möglich	Inhaltsstoff
	ja	nein		
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	WEIZEN, ROGGEN, HAFER, GERSTE, DINKEL
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SOJASCHROT
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Chashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SESAM
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. Qualitätssicherung im Herstellungsprozess

Betrieb ist zertifiziert:	<input type="checkbox"/> ISO 22000	<input type="checkbox"/> BRC	<input checked="" type="checkbox"/> IFS In Arbeit	<input type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche?
---------------------------	---------------------------------------	------------------------------	--	---

6. Nährwertinformationen

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert:	1107 kJ
Brennwert:	265 kcal
Fett:	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,29 g
Kohlenhydrate:	49,1 g
davon Zucker:	1,1 g
Eiweiß:	9,3 g
Salz:	1,73 g

Werte sind berechnet: **Grundlage: Souci-Fachmann-Kraut**
 Werte sind analytisch bestimmt: **Grundlage:**

7. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktcode Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Ja Nein Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar:

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind Ja Nein zum Teil spezifiziert

8. Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Toleranz +/-
Gewicht pro Stück	g	70	+/-5%
Länge	mm		
Breite	mm		
Höhe	mm		
Durchmesser	mm		
Volumen	cm ³		

9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ist das Endprodukt gentechnisch verändert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wurde dieses Produkt aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt ist nach aktuell gültiger Gesetzeslage GMO-kennzeichnungspflichtig	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

10. Bestätigung

Der Hersteller des Produktes bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.